

Coca artesanal o de supermercat: que no et donin gat per llebre

La qualitat de les fruites confitades, l'absència de pinyons o el tacte del brioi, algunes de les claus per reconèixer un bon producte



Coques de Sant Joan | Juanma Peláez

Hi ha dos tipus de coques de Sant Joan; les de pastisseria i les del supermercat. Es diuen igual, però només en comparteixen el nom. Les diferències són evidents en el gust i, també, en els preus. Però com podem saber a primer cop d'ull si el producte és de primera classe? El reconegut pastisser de Balaguer Pere Graells exposa algunes de les claus per evitar que ens vinguin gat per llebre.

[noticia]33003[/noticia]

D'entrada podem "malfiar" si a la coca no hi veiem pinyons. Aquest és un producte car (que s'ha apujat de preu en els darrers anys) que només surt a compte si es posa en una coca de qualitat que es vendrà a 25 o 30 euros. Els supermercats no farien negoci si possessin pinyons del país, que poden costar 60 euros el quilo, a les coques que comercialitzen a 6 euros.

En aquest sentit, Graells apunta que també es poden trobar coques de pastisseria amb variants de pinyons xinesos o pakistanesos, més barats que els catalans però igualment prohibitius per a les grans superfícies. "Als supermercats és fàcil trobar coques amb palets d'ametlla", explica el pastisser de Balaguer.

"Si la fruita és petita o està trinxada i no hi veiem pinyons, podem pensar que aquella coca de Sant Joan és de supermercat"

Una altra característica per calibrar la qualitat del producte és la fruita que s'hi posa. Ha de ser gran i que es pugui reconèixer. La taronja, la cirera, la pera o el meló confitat han de poder-se acreditar com a fruites que han estat tractades a l'obra i no pas "manipulades" amb colorants i conservants químics.

"Si la fruita està molt trinxada podem pensar que s'hi han afegit productes que poden fer canviar completament un color. Una cirera podria ser verda", assegura Graells, que destaca també la importància de l'elaboració del brioix.

La pasta és la base de la coca i és important tenir temps per treballar-la. "Nosaltres la fem amb quatre fermentacions", diu el pastisser, que explica que les coques dels supermercats supleixen aquesta manca de temps amb elements químics "que fan pujar ràpid la massa i que ajuden a que no s'assequi en dies". Una coca barata es podrà mantenir més que una de forner gràcies, precisament, als elements afegits.

El mateix passa amb la crema: "Una de feta a casa no aguantarà massa fora de la nevera", diu Graells. En el cas dels productes de supermercats, el farcit resistirà més. "Serà més barat, però el preu que es pot pagar a base de mal de panxa resultaria més car", rebla Graells.



Coca de Sant Joan. Foto: Adrià Costa

